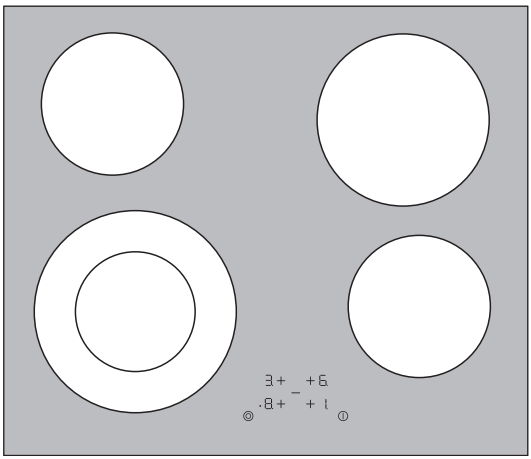
6410K

Encimera de vitrocerámica

Instrucciones para el montaje y para el uso



Distinguida cliente, distinguido cliente:

lea atentamente estas instrucciones de uso y consérvelas para consultas posteriores.
Entréguelas a eventuales propietarios posteriores del aparato.

En el texto se utilizan los siguientes símbolos:

Indicaciones para la seguridad
¡Advertencia! Indicaciones que sirven para su seguridad personal.
¡Atención! Indicaciones que sirven para prevenir daños en el aparato.

Notas y consejos prácticos

Información medioambiental

Índice de materias

Instrucciones para el uso 4

Indicaciones para la seguridad 4

Descripción del aparato 6
Equipamiento zona de cocción 6
Equipamiento panel de mandos 6
- Sensores Touch-Control 7
- Indicadores 7
- Indicador de calor residual 7

Manejo del aparato 8
Conexión y desconexión del aparato 8
Selección de una zona de cocción 8
Ajuste del nivel de cocción 8
Conexión y desconexión de la doble zona de cocción 9
Uso del bloqueo contra la manipulación por niños 9
- Activación del bloqueo contra la manipulación por niños 9
- Desactivación del bloqueo contra la manipulación por niños 10
- Supresión temporal del seguro contra la manipulación por niños 10

Desconexión de seguridad 11

Consejos para cocinar y asar 12
Ollas 12
Ahorro de energía 12
Ejemplos de aplicación para cocinar 13

Limpieza y mantenimiento 14

¿Qué hacer cuando 15

Eliminación de desechos 16

Instrucciones de montaje 17

Montaje 19

Servicio posventa 23

Indicaciones para la seguridad

Observe estas indicaciones, ya que en caso de daños se extingue todo derecho de garantía.

CE Este aparato es conforme a las siguientes directivas CE:
– 73/23/CEE del 19.02.1973 Directiva de Baja Tensión
– 89/336/CEE del 03.05.89 "Directiva de Compatibilidad Electromagnética", incluyendo Directiva de modificación 92/31/CEE
– 93/68/CEE del 22.07.93 Directiva de Marcación CE

Uso conforme al destino

- Este aparato sólo se debe utilizar para la cocción y el asado de alimentos a nivel doméstico.
- El aparato no se debe utilizar como superficie de trabajo o para depositar objetos.
- No se permite realizar modificaciones en el aparato.

Seguridad de los niños

- Los niños pequeños se tienen que mantener siempre alejados del aparato.
- Niños de máyor edad solo deben trabajar en el aparato bajo la supervisión de un adulto.

Seguridad general

- El montaje y la conexión del aparato sólo deben ser realizados por técnicos cualificados y autorizados.
- Los aparatos empotrables sólo se deben utilizar después de su instalación en armarios empotrados y encimeras normalizados y adecuados.
- En caso de fallos en el aparato o daños en la vitrocerámica (roturas, grietas o fisuras), el aparato se tiene que desconectar y separar de la red eléctrica.
- Las reparaciones en el aparato deben ser ejecutadas únicamente por técnicos cualificados y autorizados.

Seguridad durante el uso

- Elimine las etiquetas adhesivas y láminas de la vitrocerámica.
- En caso de trabajo descuidado existe peligro de quemaduras en el aparato.
- Los cables de aparatos eléctricos no deben entrar en contacto con la superficie caliente del aparato o con ollas calientes.
- Grasas y aceites sobrecalentados se encienden con facilidad. Los procesos de cocción con grasa o aceite (p.ej. patatas fritas) no se deben dejar sin vigilancia.
- Desconecte las zonas de cocción después de cada uso.

Seguridad en la limpieza

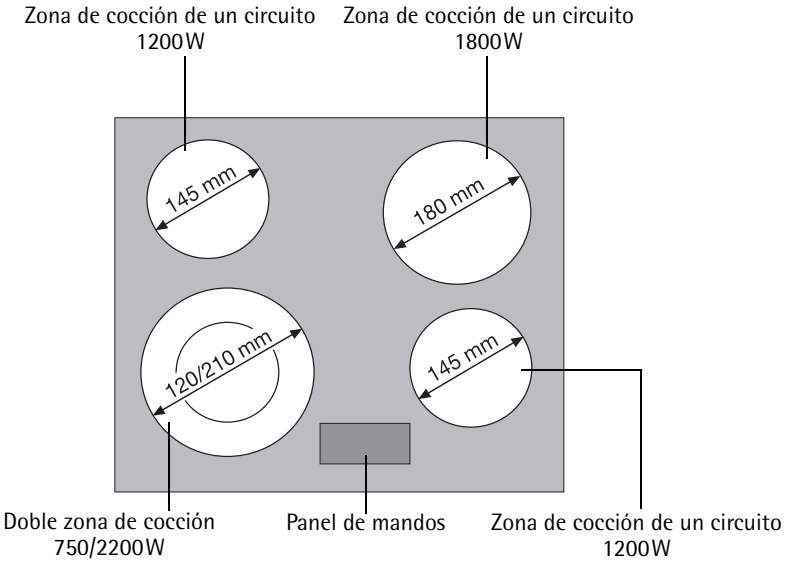
- Para la limpieza, el aparato tiene que estar desconectado y enfriado.
- Por razones de seguridad, no se permite limpiar el aparato con un limpiador de chorro de vapor o de alta presión.

Prevención de daños en el aparato

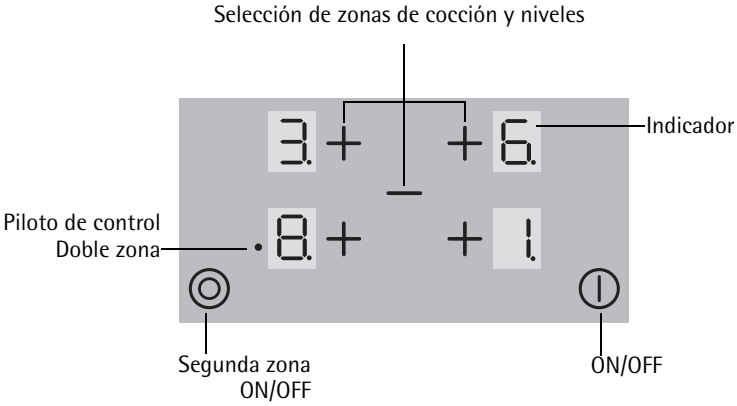
- La vitrocerámica puede quedar dañada por la caída de objetos.
- Golpes con las ollas pueden dañar el borde de la vitrocerámica.
- Al desplazar ollas de hierro fundido, de fundición de aluminio o con bases defectuosas se puede rayar la vitrocerámica.
- Los objetos fundibles y los alimentos rebosados se pueden quemar en la vitrocerámica y se deberían eliminar inmediatamente.
- No utilice las zonas de cocción con recipientes vacíos o sin recipientes.

Descripción del aparato

Equipamiento zona de cocción


Zona de cocción de un circuito 1200W
Zona de cocción de un circuito 1800W
145 mm
180 mm
120/210 mm
145 mm
Doble zona de cocción 750/2200W
Panel de mandos
Zona de cocción de un circuito 1200W

Equipamiento panel de mandos



Sensores Touch-Control

El aparato se maneja con sensores Touch Control. Las funciones se controlan tocando los sensores y se confirman con indicadores.
Los sensores se tocan desde arriba sin cubrir otros sensores.

Sensor		Función
⏻	ON/OFF	Conexión y desconexión del aparato
⊞	Aumentar los ajustes	Selección de una zona de cocción Aumentar el nivel
⊟	Reducir los ajustes	Reducir el nivel
◎	Zona de doble circuito	Conectar y desconectar el circuito exterior

Indicadores

Indicador		Descripción
0		La zona de cocción está desconectada
1 - 9	Niveles	El nivel está ajustado
Er	Error	Se ha producido un fallo de funcionamiento
H	Calor residual	La zona de cocción todavía está caliente
L	Bloqueo contra la manipulación por niños	Bloqueo/bloqueo contra la manipulación por niños conectado

Indicador de calor residual

⚠ **¡Advertencia!** Peligro de quemaduras por el calor residual. Tras la desconexión, las zonas de cocción necesitan un cierto tiempo para enfriarse. Observe el indicador de calor residual H .

ℹ El calor residual se puede aprovechar para fundir y para mantener calientes los alimentos.

Manejo del aparato

Conexión y desconexión del aparato

	Panel de mandos	Indicador
Conexión	⏻ Tocar durante 2 segundos	0 / el punto decimal parpadea
Desconexión	⏻ Tocar durante 1 segundo	H / sin

Selección de una zona de cocción

	Panel de mandos	Indicador
Seleccionar	Tocar ⊕	0 El punto decimal se enciende

ℹ En la zona de cocción seleccionada se muestra el punto decimal. A continuación, se tiene que ajustar, en un periodo de tiempo de 6 segundos, un nivel para la zona de cocción en cuestión; de lo contrario, se tiene que volver a seleccionar.

Ajuste del nivel de cocción

ℹ Tras la selección de la zona de cocción, pulsar brevemente los sensores ⊕.

	Panel de mandos	Indicador
Aumentar	Tocar ⊕	0 hasta 9
Reducir	Tocar ⊖	9 hasta 0
Desconexión	Tocar simultáneamente ⊕ y ⊖	0

ℹ Al cabo de 6 segundos sin que se haya efectuado una entrada, se anula la selección y el punto decimal se apaga. Para un nuevo ajuste, vuelva a seleccionar la zona de cocción deseada.

Conexión y desconexión de la doble zona de cocción

En la doble zona de cocción, la superficie de caletamiento se puede adaptar al tamaño de las ollas.

Después del ajuste de un nivel están conectados ambos circuitos de calentamiento y el piloto de control está encendido.

	Panel de mandos	Piloto de control
Desconexión	◎ Tocar durante 1 segundo	se apaga
Conexión	◎ Tocar durante 1 segundo	encendido

Uso del bloqueo contra la manipulación por niños

El bloqueo contra la manipulación por niños impide el uso indebido del aparato.

Activación del bloqueo contra la manipulación por niños

Paso	Panel de mandos	Indicador
1.	⏻ Conexión del aparato (sin ajustar nivel)	0 / H (si está caliente)
2.	Tocar simultáneamente ⊕ de la zona de cocción delantera derecha y ⊖	4 x 0 ó H Los puntos decimales parpadean
3.	Tocar ⊕ de la zona de cocción delantera derecha	L
El aparato se desconecta.		

Desactivación del bloqueo contra la manipulación por niños

Paso	Panel de mandos	Indicador
1.	⏻ Conexión del aparato	0 / H (si está caliente)
2.	Tocar simultáneamente ⊕ de la zona de cocción delantera derecha y ⊖	4 x 0 ó H Los puntos decimales parpadean
3.	Tocar ⊖	
El aparato se desconecta.		

Supresión temporal del seguro contra la manipulación por niños

El seguro contra la manipulación por niños se puede desactivar para un único proceso de cocción; a continuación, vuelve a estar activa.

Paso	Panel de mandos	Indicador
1.	⏻ Conexión del aparato	L / H (si está caliente)
2.	Tocar simultáneamente ⊕ de la zona de cocción delantera derecha y ⊖	4 x 0 Los puntos decimales parpadean
Hasta la siguiente desconexión, el aparato se puede utilizar con normalidad.		

Desconexión de seguridad

Encimera

- Si, después de conectar el aparato, no se ajusta en un periodo de tiempo de 10 segundos un nivel para una zona de cocción, el aparato se desconecta automáticamente.
- Si uno o varios sensores se tocan durante más de aprox. 10 segundos, la encimera se desconecta automáticamente. *ErO3* se muestra parpadeando o pasa a [H] si existe calor residual.
- Si se desconectan todas las zonas de cocción, la encimera se desconecta automáticamente al cabo de aprox. 10 segundos.

Panel de mandos

La presencia de humedad (p.ej. un trapo mojado) o el rebose de líquido sobre la encimera desconectan todas las zonas de cocción.

Zonas de cocción

- Si, al cabo de un determinado tiempo, no se desconecta una de las zonas de cocción o no se modifica la temperatura, la zona de cocción en cuestión se desconecta automáticamente. Se muestra [H].

Nivel de cocción	Desconexión al cabo de
1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

Consejos para cocinar y asar

Indicación con respecto a la acrilamida
Según los últimos conocimientos científicos, un tostado intenso de los alimentos, especialmente en productos que contienen almidón, puede representar un peligro para la salud debido a la acrilamida. Por esta razón, recomendamos efectuar la cocción a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

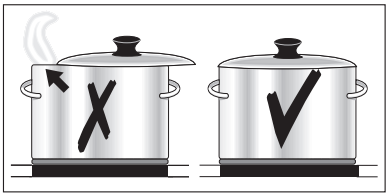
Ollas

- Las ollas de buena calidad se reconocen por su base. La base debería ser lo más gruesa y plana posible.
- Las ollas de acero esmaltado o con bases de aluminio o cobre pueden producir decoloraciones en la superficie de vitrocerámica que son difíciles o incluso imposibles de eliminar.

Ahorro de energía

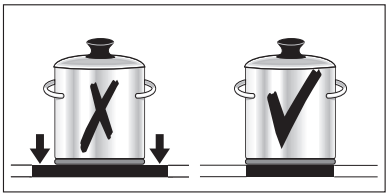
Por principio, coloque la olla en la zona de cocción antes de conectarla.

A ser posible, cierre las ollas siempre con la tapa.



Desconecte las zonas de cocción antes de finalizar el tiempo de cocción para aprovechar el calor residual.

La base de la olla y la zona de cocción deberían tener el mismo tamaño.



Ejemplos de aplicación para cocinar

Los datos que figuran en la siguiente tabla son valores orientativos.

Nivel	Proceso de cocción	apto para	Duración	Consejos
0		Calor residual, Posición OFF		
1	**Mantener caliente**	Mantener caliente alimentos cocidos	según las necesidades	Cubrir
1-2	**Fundir**	Salsa holandesa, fundir mantequilla, chocolate, gelatina	5 -25 min.	Remover entre medio
	Cuajar	Tortilla francesa, flan	10 -40 min.	Cocer con tapa
2-3	**Hinchar**	Hinchar arroz o platos con leche Calentar platos preparados	25 -50 min.	Añadir al menos la doble cantidad de líquido al arroz, remover los platos con leche entre medio
3-4	**Rehogar** **Estofar**	Estofar verdura, pescado Estofar carne	20-45 min.	Para verdura, añadir un poco de líquido (unas cucharadas)
4-5	**Cocción**	Estofar patatas	20-60 min.	Utilizar poco líquido, p.ej.: máx. 1/4 l de agua para 750 g de patatas
		Preparación de grandes cantidades de alimentos, cocidos y sopas	60-150 min.	Hasta 3 l de líquido más ingredientes
6-7	**Asado suave**	Escalope, cordon bleu, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, harina tostada, huevos, tortillas, carpas fritas	Cocción continua	Girar entre medio
7-8	**Asado a fuego vivo**	Tortitas de patata, lomo, bistecs, tortitas	5-15 min. por sartén	Girar entre medio
9	**Llevar a ebullición** **Sofreír** **Freír**	Hervir grandes cantidades de agua, hervir ñoquis, dorar carne (gulash, asado), freír patatas		

Limpieza y mantenimiento

⚠ **¡Precaución!** Peligro de quemaduras por el calor residual.
Deje enfriar el aparato.

⚠ **¡Atención!** Los productos de limpieza agresivos y abrasivos dañan al aparato. Límpielo con agua y lavavajillas.

⚠ **¡Atención!** Los residuos de productos de limpieza dañan al aparato. Elimine los restos con agua y lavavajillas.

Limpie el aparato después de cada uso.

1. Limpie el aparato con un paño húmedo y un poco de lavavajillas.
2. Seque el aparato con un paño seco.

Eliminar suciedad

1. Aplique un rascador de limpieza en posición inclinada a la superficie de vitrocerámica.
2. Elimine la suciedad deslizando la hoja.
3. Limpie el aparato con un paño húmedo y un poco de lavavajillas.
4. Seque el aparato con un paño seco.

	Eliminar		
Clase de suciedad	**Inmediatamente**	**Con el aparato enfriado**	**Con**
azúcar, alimentos que contienen azúcar	sí	---	Rascador de limpieza*
Plásticos, láminas de aluminio	sí	---	
Bordes de cal y agua	---	sí	Limpiador para vitrocerámica o acero inoxidable*
Salpicaduras de grasa	---	sí	
Decoloraciones con un brillo metálico	---	sí	

* Rascadores de limpieza y productos de limpieza para vitrocerámica o acero inoxidable se encuentran en el comercio especializado.

ⓘ Elimine la suciedad rebelde con un producto de limpieza para vitrocerámica o acero inoxidable.

ⓘ Rayaduras o manchas oscuras en la vitrocerámica ya no se pueden eliminar, pero no perjudican el funcionamiento del aparato.

¿Qué hacer cuando ...

Problema	Posible causa	Corrección
Las zonas de cocción no funcionan.	No está seleccionada ninguna zona de cocción.	Seleccionar la zona de cocción en 10 segundos desde la conexión (el punto decimal se enciende)
Las zonas de cocción no se pueden seleccionar / el aparato no reacciona a las entradas en el panel de mandos	Desde la conexión del aparato han pasado más de 10 segundos	Volver a conectar el aparato. Seleccionar la zona de cocción en 10 segundos desde la conexión
	El bloqueo contra la manipulación por niños está conectado	Desactivar el bloqueo contra la manipulación por niños (ver capítulo "Bloqueo contra la manipulación por niños)
	Los sensores están cubiertos parcialmente por un trapo húmedo o líquido.	Retirar el trapo o eliminar el líquido
	La desconexión de seguridad se ha disparado	Volver a conectar el aparato
El indicador de calor residual no funciona.	La zona de cocción sólo ha funcionado poco tiempo, por lo cual no está lo suficientemente caliente.	Si la zona de cocción estuviera caliente, llame al Servicio postventa.
	El suministro eléctrico se ha interrumpido brevemente.	Esperar hasta que vuelva la corriente. Conectar el aparato. Ya no se indica el calor residual existente.
Se indica Er03	Se han tocado varios sensores a la vez	Tocar sólo un sensor
Se indica Er21	Desconexión de seguridad por causa de sobrecalentamiento	Dejar enfriar el aparato. Retirar la olla.
Se indica Er25 (sólo 10 segundos)	El aparato está conectado incorrectamente	Separar el aparato de la red y hacerlo conectar correctamente

Con todos los demás códigos de error, desconectar el aparato durante varios segundos de la red (desconectar el diferencial de la instalación doméstica). Si vuelve a aparecer el código de error, llame al Servicio postventa, indicando el código de error.
Si no lograra eliminar el problema con las medidas de corrección indicadas, sírvase consultar a su distribuidor o al Servicio posventa.

¡Advertencia! Las reparaciones en el aparato deben ser ejecutadas únicamente por técnicos cualificados. En caso de reparaciones inadecuadas se pueden producir considerables peligros para el usuario.

En caso de errores de manejo, la visita del técnico del Servicio posventa o del distribuidor deberá ser facturada incluso durante el período de garantía.

Eliminación de desechos

Material de embalaje
Los materiales de embalaje respetan el medio ambiente y son reciclables. Los elementos de materia plástica están identificados; por ejemplo, >PE<, >PS< etc. Elimine los materiales de embalaje, según su identificación, en los contenedores de recogida disponibles en los puntos de gestión de desechos locales.

Aparato viejo
Elimine el aparato fuera de servicio conforme a las directivas de gestión de desechos que estén en vigor en su lugar de residencia.

Instrucciones de montaje

Indicaciones para la seguridad

Se tienen que cumplir las leyes, prescripciones, directivas y normas vigentes en el país de uso.
El montaje debe ser ejecutado únicamente por un técnico cualificado.
Se tienen que observar las distancias mínimas frente a otros aparatos.
Los cajones sólo se deben montar directamente debajo del aparato instalando un estante de protección.
Las superficies de corte en la encimera se tienen que proteger contra la humedad mediante un sellador adecuado.
La junta cierra por completo el intersticio entre el aparato y la encimera.
Entre el aparato y la encimera no se debe aplicar sellador de silicona.
Evite montar el aparato directamente al lado de puertas y debajo de ventanas. Al abrir las puertas y ventanas, se podrían hacer caer ollas calientes de la placa.

¡AVISO!
Peligro de lesiones por corriente eléctrica.

- El borne de conexión a la red se encuentra bajo tensión.
- Desconecte el borne de conexión a la red de la tensión.
- Observe el esquema de conexiones.
- Observe las normas de seguridad electrotécnicas.
- Asegure la protección contra el contacto mediante una instalación correcta.
- Haga ejecutar la conexión eléctrica por un electricista cualificado.

¡ATENCIÓN!
Peligro de daños por corriente eléctrica.
Conexiones de enchufe flojos e inadecuados pueden sobrecalentar el borne.

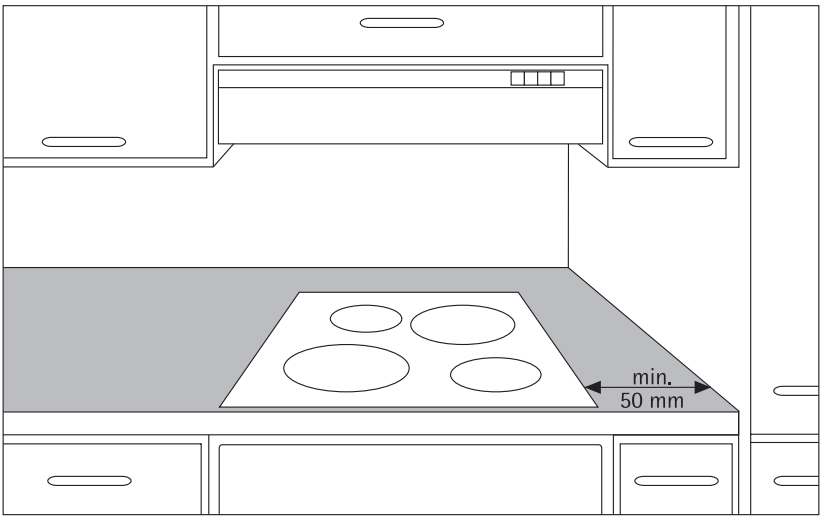
- Realize correctamente las conexiones de los bornes.
- Establezca la descarga de tracción del cable.

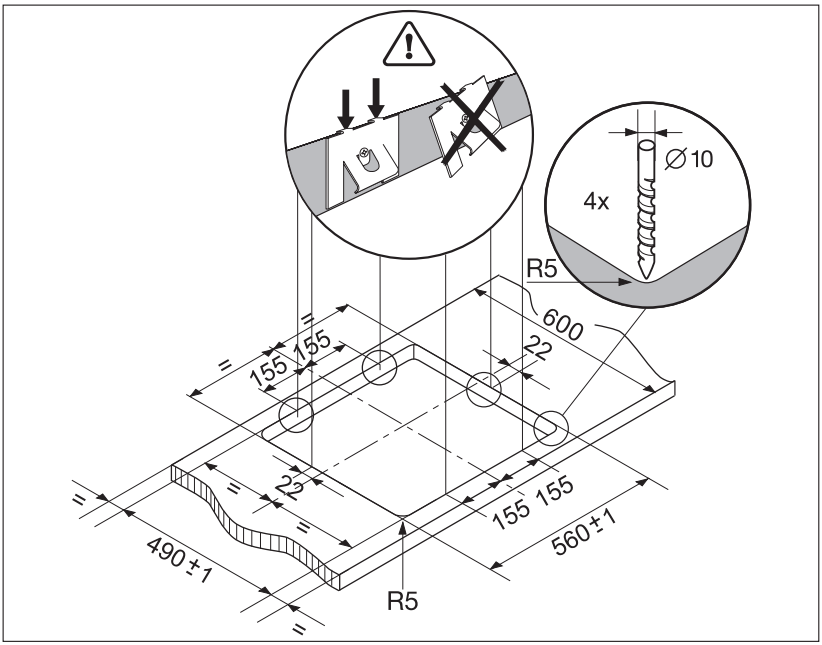
Es preciso dotar la instalación eléctrica de un dispositivo que permita desconectar el aparato de la red con un intervalo de abertura mínimo de 3 mm entre todos los polos.
Los dispositivos más apropiados para dicha separación son los cortacircuitos protectores automáticos, los fusibles (los fusibles de rosca se extraen del portafusibles), los interruptores diferenciales y los contactores.

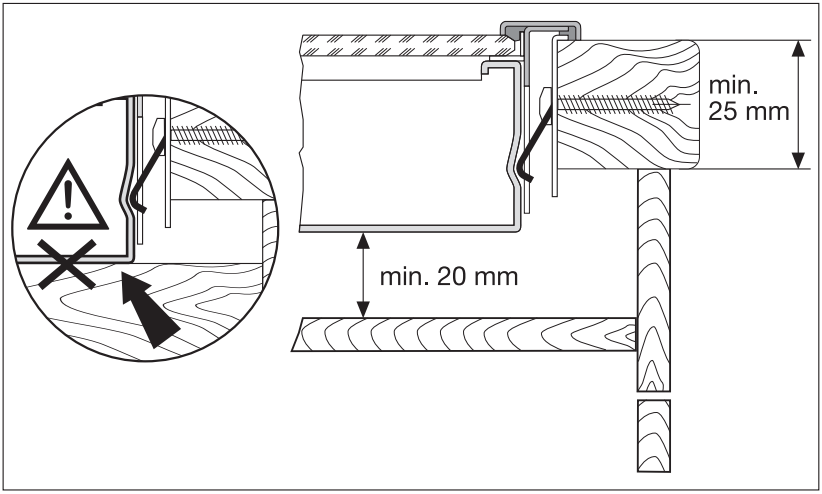
Medidas del aparato

Ancho	570 mm
Profundidad	500 mm
Alto	47 mm

Montaje






min.
25 mm
min. 20 mm

Servicio posventa

En el capítulo "¿Qué hacer si ..." figuran algunos fallos que puede remediar usted mismo. Consúltelo primero en caso de avería.

¿Se trata de un fallo técnico?
Diríjase en tal caso a su servicio de asistencia técnica. (Las direcciones y teléfonos figuran en el listado "Puntos de servicio postventa".)

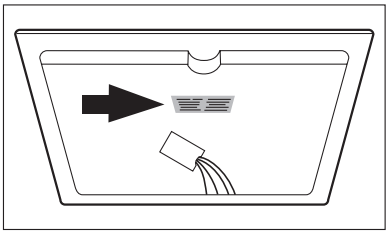
No deje de prepararse bien para la conferencia telefónica. Así facilitará el diagnóstico y la decisión sobre la necesidad de brindar servicio a domicilio.

Anote con la mayor exactitud posible:

- ¿Cómo se manifiesta el fallo?
- ¿En qué circunstancias se produce el fallo?

Anote sin falta antes de la consulta telefónica los siguientes números indicativos que figuran en la placa de características:

- Cifra PNC (9 dígitos),
- Cifra S-No (8 dígitos).



Le aconsejamos apuntar las cifras identificativas aquí mismo para tenerlas siempre a mano:

PNC . . . . . .

S-No . . . . . .

¿En qué casos le tocará cubrir los costes incluso durante el período de garantía?

- si usted hubiese podido eliminar el fallo sólo con el auxilio de la tabla de diagnósticos (ver apartado "Qué hacer si ..."),
- si el técnico del servicio posventa se ve obligado a hacer varios viajes, p.ej. para traer piezas de recambio, al no haber recibido toda la información necesaria antes de venir. Usted podrá evitar esos viajes innecesarios si prepara debidamente su llamada telefónica de la manera arriba descrita.

From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.

El Grupo Electrolux es el mayor fabricante del mundo de aparatos para la cocina, limpieza y uso exterior. Más de 55 millones de productos del Grupo Electrolux (frigoríficos, congeladores, cocinas, lavadoras, aspiradores, motosierras y cortacéspedes) se venden cada año por un valor aproximado de 14 billones de US$ en más de 150 países del mundo.

Hier Typenschild aufkleben

(nur für Werk)

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

http://www.aeg.hausgeraete.de

© Copyright by AEG

822 924 548-A-120104-01 Salvo modificaciones